



| Course menu |
| Drink menu |

コースメニュー・ドリンクメニュー

SCT肉コース

¥ 5,000(税込)

- ◇ デミ煮こみと麻辣そばろのブルスケッタ
- ◇ 生ハムのサラダ
- ◇ お刺身5種盛り
- ◇ 牛赤身ステーキ
- ◇ 鶏天チキン南蛮
- ◇ ガーリックチャーハン
- ◇ しじみスープ

SCT魚コース

¥ 5,000(税込)

- ◇ ねぎとろとしらすのブルスケッタ
- ◇ かにといくら海鮮サラダ
- ◇ お刺身5種盛り
- ◇ 本日の焼き魚
- ◇ 小エビと旬野菜の天ぷら
- ◇ 海鮮とぼれ寿司
- ◇ しじみスープ

SCTおまかせコース

¥ 6,800(税込)

- ◇ 本日の先付け
- ◇ お刺身5種盛り
- ◇ ローストビーフと焼き野菜（雲丹ソースかけ）
- ◇ 旬野菜の天ぷら
- ◇ 海鮮しゃぶしゃぶ or 国産牛しゃぶしゃぶ
- ◇ めのきしめん
- ◇ デザート

仕入れにより若干内容が変更になる場合がございます。



SCTおまかせフルコース

¥9,800(税込)

- ◇ 本日の先付け
- ◇ 和牛の炙り寿司
- ◇ お刺身5種盛り
- ◇ 蟹味噌甲羅焼き
- ◇ 煮穴子と旬野菜の天ぷら
- ◇ 海鮮と国産牛のセパレートしゃぶしゃぶ
- ◇ めのきしめん
- ◇ デザート

SCTプレミアコース

¥12,800(税込)

- ◇ 季節の小鉢
- ◇ 季節のお造り盛り合わせ
- ◇ 厚切り和牛タン
- ◇ 上天ぷら盛合せ
- ◇ 季節の茶碗蒸し
- ◇ 黒毛和牛しゃぶしゃぶ又は黒毛和牛すき焼き
- ◇ 牛ハラミとイクラの土鍋ご飯
- ◇ みそ汁又はしじみスープ

仕入れにより若干内容が変更になる場合がございます。



Wine List

※表記は全て税抜価格です。

テイステイングご希望の方は事前にスタッフまでお申し出下さい。

White Wine

Glass ¥680

VARIETAL CHARDONNAY

ヴェラエタル・シャルドネ 【フランス/ ペイドック】 品種:シャルドネ



高いブランド力を誇る、世界屈指のワインカンパニー「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」。それぞれの地域の最高峰に認められるプレミアムワインを生み出しています。一流の技術と、厳選された畑のブドウのみを使用して仕立ており、コクのある果実味と酸味のバランスが整った味わい。はっきりと残るフルーティーな余韻が魅力の1本です。

Bottle ¥3,800

MOSCATO D'ASTI

モスカート・ダスティ 【イタリア/ アスティ】 品種:モスカート



世界市場で「ピエモンテのワインと言えばブルノット」と言われるほどの知名度を誇り、名門アンティノリが手掛けるピエモンテで100年以上続く老舗ワイナリー。こちらのモスカート・ダスティは、凝縮した果実味と程良い酸味が感じられ、バランスの取れた味わいが魅力。フルーツの盛り合わせやスイーツなどと相性抜群なコクを感じる甘口ワインです。

Bottle ¥5,800

PAZODASBRUXAS

パソ・ダス・ブルーシャス 【スペイン/ リアス・バイシャス】 品種:アルバリーニョ



スペインで最も上質な白ワインの名産地リアス・バイシャスの土着品種アルバリーニョを使用して造られる白ワイン。海を間近に臨む土壌に由来するミネラル感と、冷涼な海風が育んだ非常に上質な酸がリアス・バイシャスのテロワールを物語っており、「海のワイン」とも称されています。上質な酸と土地由来のミネラル感に魅了される、爽やかな味わいが魅力です。

Bottle ¥6,800

CHABLIS LA CHANFLEURE

シャブリ・ラ・シャンフルール 【フランス/ シャブリ】 品種:シャルドネ



辛口ワインの代名詞と言われるシャブリ。ブルゴーニュ最北の産地で非常に冷涼な気候のため、ワインにはしっかりと酸が生まれます。美しい酸が身上であるブルゴーニュのシャルドネの中でも随一の鋭い酸が持ち味です。

Bottle ¥7,800

SANCERRE

サンセール 【フランス/ サンセール】 品種:ソーヴィニヨン・ブラン



ロワール屈指の優良生産者であり、自然派ワインの造り手としても有名なバスカル・ジョリヴェのワインは、まさに「ナチュラル、ピュア、エレガント」を体現したスタイル。日本の食卓に寄り添う繊細でナチュラルな味わい。

Bottle ¥8,800

LAMELLE

ラメツレ 【イタリア/ トスカーナ】 品種:シャルドネ



イタリアの老舗ブランド「サルヴァトーレ フェラガモ」がトスカーナ州で手がけるワイナリー、イル・ポッロ。超一流と謳われるフェラガモ家のモノ造りのスピリッツとセンスにより、華やかでモダンでありながら、どこか温かみも感じさせる名品が生み出されています。古代、湖であったというミネラル豊富な土壌で育ったシャルドネ100%の白ワインは、魚介類と相性抜群です。

Bottle ¥12,800

RIESLING

リースリング・キュヴェ・フレデリック・エミール 【フランス/ アルザス】 品種:リースリング



1626年に創業し、4世紀13代に渡って歴史と伝統を育んできた、アルザスきっての名門。8代目フレデリック・エミール氏に敬意を表し、その名を名乗るのにふさわしい品質のブドウが収穫できた良年にのみ造られます。美しい酸とミネラル感の強い個性が特徴。過去にはノーベル平和賞の祝いの席で振る舞われたこともある、世界的に広く知られている逸品です。

Bottle ¥21,800

Red Wine

VARIETAL CABERUNET SAUVIGNON

ヴェラエタル・カベルネ・ソーヴィニオン 【フランス/ペイドック】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン



Lite Middle Full 5

高いブランド力を誇る、世界屈指のワインカンパニー「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」一流の技術と、厳選された畑のブドウのみを使用して仕立ており、しっかりとしたタンニンと、綺麗に丸みを帯びた味わいの完璧なコンビネーション。カベルネ・ソーヴィニオン独特の豊かなタンニンが特徴です。

Glass ¥680

Bottle ¥3,800

MICHEL LYNCH RESERVE ROUGE

ミシェルリンチ・レゼルヴ・ルージュ 【フランス/ボルドー】 品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン



Lite Middle Full 4

JMカーズはフランス・ボルドーのメドック地区に拠点を置くシャトー・ランジュ・バージュのオーナー企業です。醸造、熟成過程で一部木樽を使用し、よりコクのある深い味わいが特長。繊細な木の香り、トーストやローストのニュアンスが感じられます。口に含むと豊潤でブラックチェリーの香りとなめらかなタンニンが心地よく、長い余韻が熟成の可能性を暗示している赤ワイン。

Bottle ¥5,800

CASTELLO D'ALBOLA CHIANTI CLASSICO

カステロ・ダルボラ・キャンティ・クラシコ 【イタリア/キャンティ】 品種:サンジョベーゼ、カナイオーロ



Lite Middle Full 4

ゾーニン社が所有する伝統あるエステート、カステロ・ダルボラ。ここから生み出されるワインは、国際的にも高い評価を受けています。「カステロ・ダルボラ・キャンティ・クラシコ」は、凝縮した果実と繊細なスミレの香りが心地よく広がります。力強さとなめらかな味わいが特徴の、調和の取れたワインです。

Bottle ¥6,800

BOURGOGNE PINOT NOIR LA MOUTONNIERE

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ラ・ムートニエール 【フランス/ブルゴーニュ】 品種:ピノ・ノワール



Lite Middle Full 3

ドメヌ・ルー・ペール・エ・フィスは、ブルゴーニュ地方コート・ドール、サン・トバン村を拠点に、ブルゴーニュのほぼ全域のワインを造っている一大生産者。こちらはブルゴーニュにおける黒ブドウ品種、ピノ・ノワールを用いた1本。サヴィニー・レ・ボヌやシャンポール・ミュージニーなど、ブルゴーニュに所有する様々な村の畑の中から、ベストなブドウを厳選し造られています。

Bottle ¥8,800

RAYMOND RESERVE SELECTION MERLOT

レイモンド・リザーヴ・セレクション・メルロー 【アメリカ/ナバヴァレー】 品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン



Lite Middle Full 4

『レイモンド・リザーヴ・セレクション』は、ナバ・ヴァレーのぶどう畑で収穫したぶどうを使用し、レイモンド社の高い技術でつくりあげたプレミアムシリーズです。原料のぶどう品種は、赤はメルロー85%とカベルネ・ソーヴィニオン15%をブレンドし、オーク樽で数ヶ月熟成。ぐりやプラムの香りに続き、ブルーベリーやブラックベリーのニュアンスが感じられます。

Bottle ¥9,800

RAYMOND RESERVE SELECTION SAUVIGNON

レイモンド・リザーヴ・セレクション・カベルネ・ソーヴィニオン 【アメリカ/ナバヴァレー】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン



Lite Middle Full 5

高いブランド力を誇る、世界屈指のワインカンパニー「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」。それぞれの地域の最高峰に認められるプレミアムワインを生み出しています。一流の技術と、厳選された畑のブドウのみを使用して仕立ており、コクのある果実味と酸味のバランスが整った味わい。はっきりと残るフルーティーな余韻が魅力の1本です。

Bottle ¥16,800

LA MASIA PINOT NOIR DON MIGUREL VINEYARD

ラ・マシア・ピノ・ノワール・ドン・ミグレル・ヴィンヤード 【アメリカ/ロシアン・ソヴァー・ヴァレー】 品種:ピノ・ノワール



Lite Middle Full 3

スペインワイン界きっての名門がカリフォルニアで仕立てる新たな造り手。ラ・マシアは単一畑のブドウのみを使用して造られるプレミアム・シリーズです。こちらのピノ・ノワールは畑から醸造、熟成に至るまで、どれをとっても非常に手間を掛けて行われており、そうして生み出されるワインは、高貴なアロマと完璧なバランスを備えています。

Bottle ¥17,800

SASSICAIA

サッシカイア 【イタリア/ボルゲリサッシカイア】 品種:カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン



Lite Middle Full 5

元祖スーパータスカンとして30年以上にも渡り圧倒的な存在感を放ち続ける「イタリアワインの至宝」サッシカイア。彼らの目指すスタイルとは、フィネス、バランス、酸を備えた古き良きボルドーの味わい。パワフルさとエレガンスを兼ね備えた、イタリアワインを代表する逸品をぜひお楽しみください。

Bottle ¥46,800

+

Bubbles

※表記は全て税抜価格です。

SCT Original Label

SCT オリジナルラベル 【スペイン】

日本人の味の好みに合わせて開発した、日本限定スペイン産スパークリングワイン。爽やかで飲みやすいアルコール度数8.5%。SecondClassTokyoオリジナルラベルで提供。

Glass ¥1,280

Bottle ¥6,800

Treasure Gold black label

トレジャー・ゴールド・ブラック・ラベル 【スペイン/カタロニア】

スペインの5つ星ブティックホテルオーナーが、特別なゲストの為に少量生産しているカヴァ。ラベルのスカルと生花は、人生を存分に楽しんで欲しいという深いメッセージが込められています。上質なブドウが奏でる、奥深い味わいをきめ細やかな泡で包み込んだ、情熱的で且つエレガントなブリュットです。

Bottle ¥19,800

SOUMEI Brut

ソウメイ・ブリュット 【フランス/シャンパーニュ】品種:ピノ・ノワール、シャルドネ

「ピノ・ノワールの聖地」ともいわれるアンボネイ村で醸されるソウメイは、シャンパーニュ地方最高品質と評価が高く、上品かつ繊細なシャンパーニュです。

Bottle ¥68,000

Dom Pérignon

ドン・ペリニオン白 【フランス/シャンパーニュ】品種:ピノ・ノワール、シャルドネ

「世界最高のワインを造る」という創始者の志のもと、作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い、絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパンです。

Bottle 時価

値段はスタッフまで

+

Whisky

| 山崎43° Glass ¥1,280

| 白州43° Glass ¥1,280

| 響 BLENDEERS CHOICE 43° Glass ¥2,580

| 知多43° Glass ¥780

| ニッカセクション43° Glass ¥780

| ザ・ニッカ43° Glass ¥1,380

| ブラックニッカハイボール Glass ¥499

| コークハイボール Glass ¥699

| ジンジャーハイボール Glass ¥699

| Whisky 各種ボトルあります詳しくはスタッフまで Bottle 時価

Beer

※表記は全て税抜価格です。

生ビール	Glass ¥599
瓶ビール	Glass ¥699
レッドアイ	Glass ¥599
ドライゼロ (ノンアルコール).....	Glass ¥499

Shochu

麦 壱岐	Glass ¥599	Bottle (720ml) ¥2,999
麦 いいちこ	Glass ¥599	Bottle (1800ml) ¥5,999
麦 知心剣.....	Glass ¥599	Bottle (1800ml) ¥5,999
芋 一刻者.....	Glass ¥599	Bottle (1800ml) ¥5,999
芋 金黒	Glass ¥599	Bottle (1800ml) ¥5,999
芋 黒霧島.....	Glass ¥599	Bottle (1800ml) ¥5,999

割材

ミネラルウォーター ¥299	炭酸水..... ¥599	カットレモン(1切れ) ¥49
お湯..... ¥199	烏龍茶(1000ml) ¥999	梅干し(1個) ¥99
氷 ¥299	緑茶(1000ml) ¥999	

Sake

本日の日本酒	(別紙にて各種冷酒アリ、詳しくはスタッフまで)
--------------	-------------------------

Chu-hi

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| ウーロンハイ …… <u>Glass ¥499</u> | ライムサワー …… <u>Glass ¥499</u> |
| 緑茶ハイ …… <u>Glass ¥499</u> | カルピスサワー… <u>Glass ¥499</u> |
| 無糖紅茶ハイ …… <u>Glass ¥499</u> | 梅干しサワー …… <u>Glass ¥599</u> |
| ジャスミン茶ハイ <u>Glass ¥499</u> | グレープフルーツサワー <u>Glass ¥499</u> |
| プレーン酎ハイ… <u>Glass ¥499</u> | ラムネサワー …… <u>Glass ¥499</u> |
| レモンサワー …… <u>Glass ¥499</u> | トマトサワー …… <u>Glass ¥599</u> |

Fruit liquor

- | | |
|-------------|-------------------|
| あらどし梅酒 …… | <u>Glass ¥699</u> |
| あらどしミカン酒 …… | <u>Glass ¥699</u> |
| あらどしモモ酒 …… | <u>Glass ¥699</u> |

Soft drinks

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| ウーロン茶 …… <u>Glass ¥299</u> | ジンジャエール… <u>Glass ¥399</u> |
| 緑茶 …… <u>Glass ¥299</u> | オレンジジュース <u>Glass ¥399</u> |
| 無糖紅茶 …… <u>Glass ¥299</u> | トマトジュース… <u>Glass ¥299</u> |
| ジャスミン茶 …… <u>Glass ¥299</u> | カルピスジュース <u>Glass ¥299</u> |
| コーラ …… <u>Glass ¥399</u> | |

Sake

- | | |
|-----------|-------------------------|
| 本日の日本酒 …… | (別紙にて各種冷酒アリ、詳しくはスタッフまで) |
|-----------|-------------------------|

【肉×魚＝エンタメ】一つの空間に異なるスタイルのレストランを展開

肉と魚 Second Class Tokyo



VIP 会員募集

当店特別コース＋会員権を
ご来店のお客様に特別に『限定募集』致します



公式LINE

－ SecondClassTokyo 限定 特別会員権 －

SCTプラチナ会員

金額:120,000円

<ステータス期間: 1年間>

- ・SecondClassTokyoオリジナルフルコース回数券8回分を贈呈
- ・初めの乾杯ドリンクサービス(2名様まで)
- ・来店時毎度使える料理人のおすすめ一品サービス
- ・当店にて1年間お会計3%オフ
- ・お客様のネームプレートを店内展示
(特別会員の証として、木彫りネームプレートを店内に展示させていただきます)

SCTブラック会員

金額:180,000円

<ステータス期間: 1年間>

- ・SecondClassTokyoオリジナルフルコース回数券12回分を贈呈
- ・初めの乾杯ドリンクサービス(2名様まで)
- ・来店時毎度使える料理人のおすすめ一品サービス
- ・当店にて1年間お会計3%オフ
- ・飲み放題1500円にて提供(1階利用時限定/2名まで有効90分LO)
- ・お客様のネームプレートを店内展示
(特別会員の証として、木彫りネームプレートを店内に展示させていただきます)

SCT会員様オリジナルフルコースのご紹介

SecondClassTokyoプレミアムコース12,800円相当のコースをご提供!

季節の小鉢～お造り盛り合わせ～肉料理～揚げ物～鍋料理～土鍋ご飯など

季節に合わせて都度コース内容をリニューアルいたします。

事前予約にてコース料理のご案内をさせていただきますのでお気軽にご連絡くださいませ。

※仕入れにより若干内容が変更になる場合がございます。